

**LOCAL | Denominación de Origen**

**Almazara de Muela S.L. se hace con la medalla de oro en los premios a la calidad de la D.O.**

**El distintivo de calidad preiguense hace entrega del Premio Picudo 2014 a periodista Pilar Salas**

**Rafael Cobo Calmaestra**

Viernes 19 de junio de 2015 - 18:18



fresca

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha celebrado hoy su día grande con motivo de la entrega de los premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra, en la que se ha dado cita una nutrida representación del sector oleícola de la comarca conformada por los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego.

Galardones que volvía a conquistar nuevamente la Almazara de Muela S.L., que con 8,7 puntos en la cata final, se hacía con la medalla de oro de esta décimo octava edición, gracias a un zumo definido como, "frutado muy intenso de aceituna verde, con gran complejidad de matices, destacando notas herbáceas y aromáticas; matices frutales de manzana y plátanos verdes y recuerdos a huerta

El cuadro de honor lo completaban Aceite Arodem Hispania S.L., que con 8,3 puntos en la cata final se alzaba con el primer premio, seguido de la S.C.A. La Purísima, que con 8,1 puntos se hacía con el segundo premio, mientras que el tercer premio fue para la S.C.A. Almazaras de la Subbética, que obtenía 7,8 puntos en la cata final.

Junto a la entrega de premios a la calidad, el consejo regulador procedía a la entrega del Premio Picudo 2014 a la periodista Pilar Salas Durán, responsable de información gastronómica de la Agencia EFE.

En lo que respecta al resto de la programación de la jornada, que se ha desarrollado durante toda la mañana de hoy viernes en el Pabellón de las artes, ésta se ha completado con una conferencia sobre el control biológico de la mosca del olivo, pronunciada por Enrique Quesada, así como una *master class* en la que el cocinero Juan Orellana ha elaborado en directo diez texturas con aceites amparados por el distintivos de calidad preiguense.

Tras la entrega de premios tenía lugar la clausura oficial por parte de las autoridades presentes, aprovechando la ocasión el presidente del consejo regulador de la D.O., Francisco Serrano para solicitar la "unión" de toda la comarca, "tomando como bandera el aceite de oliva virgen extra". Tras recordar que en sus veinte años de existencia el distintivo de calidad cuenta en su haber con más de 1.100 reconocimientos a nivel nacional e internacional, "lo que ha de ser un orgullo para todos", Serrano mostró su optimismo con respecto al futuro del sector, "ya que el aceite de oliva es la mejor grasa que existe", de ahí que hiciera un llamamiento a todo el sector, "para que seamos profesionales de la agricultura", y para que las almazaras, "sigan haciendo las cosas como hasta ahora la hemos hecho para mantener el nivel de nuestra Denominación", ya que como concluyó, "si todos apostamos por nuestro AOVE, estamos apostando por la comarca".

Unión por la que también abogaron el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente,

Francisco Zurera, y la alcaldesa de Priego, María Luisa Ceballos, que tendió la mano al resto de ayuntamientos de la comarca que conforman la Denominación y cuyos máximos representantes estuvieron presentes en el acto para, según Ceballos, "realizar un trabajo conjunto, porque nuestra economía funciona, si funciona el olivar, si funciona la agricultura".

De ahí que la Alcaldesa prieguense incidiera en la necesidad de reforzar proyecto como el de Turismo y Aceite, animando a los representantes del sector presentes en el acto a la búsqueda de nuevos mercados, "ya que tenemos el mejor producto", recogiendo el guante que le había planteado Francisco Serrano, al afirmar que la obligación de las administraciones, "es apoyar al sector".